
Gnocchetti di patate con sugo di muscoli e gamberi

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Una ricetta davvero semplice da preparare ma ricca di gusto, un piatto di pasta fresca al sapore di mare: gli gnocchetti o chicche di patate, parenti più piccoli dei famosi gnocchi, fatti con un sugo a base di cozze. Dal blog [La piccola casa](#)

Ingredienti dei gnocchetti o chicche per due persone

300 gr. di patate gialle

150 gr. di farina

una presa di sale

Cuocere le patate nell'acqua bollente con la loro buccia, appena risulteranno cotte ancora calde pelarle e schiacciarle, quindi lavorarle con la farina e una presa di sale. Amalgamare bene la pasta con le mani quindi, se necessario, aggiungere altra farina. Formare una palla e tagliare a fette spesse un paio di centimetri, lavorare ogni fetta fino a farla diventare un lungo rotolo spesso circa come un mignolo e tagliare dei tocchetti di circa 1 cm. Spolverare i gnocchetti con la farina quindi lasciarli riposare sulla spianatoia. Cuocere i gnocchi in abbondante acqua salata. Appena vengono a galla, raccogliarli con la schiumarola.

Ingredienti per il sugo

300 grammi di cozze (muscoli)

200 grammi di gamberetti

100 grammi di passata di pomodoro

olio extra vergine di oliva

prezzemolo tritato

prezzemolo riccio per decorare

sale e pepe

Sgusciare i gamberetti e metterli da parte, raschiare per bene i muscoli (le cozze) sotto acqua corrente e farli aprire in una padella con un filo d'olio, quando si sono aperti aggiungere la passata di pomodoro, i gamberetti, una presa di sale, una grattata di pomodoro e far andare per alcuni 3 o 4 minuti, aggiungere una manciata di prezzemolo tritato e i gnocchi appena scolati, versare un mestolo di acqua di cottura dei gnocchi e per un minuto quindi completare la cottura saltando e mescolando, servire quindi al centro del piatto e decorare con un ciuffo di prezzemolo riccio.

Buon appetito a tutte e tutti!